

DAFTAR PUSTAKA

- Afiani, P. (2019). *Analisis Nilai Indeks Glikemik pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kedelai sebagai Makanan Selingan Diabetisi* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Almatsier, S. (2009). *Basic principles of nutrition*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, R. (2011). *Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Snack bars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan Cfgf (Casein Free Gluten Free)*.
- American Diabetes Association. (2022). Diagnosis and classification of diabetes mellitus. *Diabetes Care*, 37(Supplement 1), S81–S90.
- Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. (2012). *Karakteristik kimia tepung kecambah sereal dan kacang-kacangan dengan variasi blanching*. 1(1).
- Anggrahini, S. (2009). Pengaruh Lama Pengecambahan terhadap Kandungan α -Tokoferol dan Senyawa Proksimat Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *AgriTECH*, 27(4).
- Antarlina, S., & Utomo, J. (1999). Proses pembuatan dan penggunaan tepung ubi jalar untuk produk pangan. *Dalam Edisi Khusus Balitkabi*, 30–41.
- Astawan, M. (2005). Kacang Hijau, Antioksidan yang Membantu Kesuburan Pria. *Departement of Food Science and Technology, IPB, Bogor Di Dalam* [Http://Www. lpb. Ac. Id/~ Tpg/de/Pubde. Php](http://www.lpb.ac.id/~Tpg/de/Pubde.Php) [2 Februari 2012].
- Astawan, M., & Hazmi, K. (2016). Karakteristik fisikokimia tepung kecambah kedelai. *Jurnal Pangan*, 25(2), 105–112.
- Avianty, S., & Ayustaningwarno, F. (2013). *Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes melitus tipe 2*.
- Azmi M E., Evaluasi Mutu Kukis Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon. 2012, hal. 1-8
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan*. Jakarta: Kementerian Hukum Dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.
- BSN. (2018). *SNI 2973:2018*. Jakarta: BSN.
- Christian, M. (2011). *Pengolahan banana bars dengan inulin sebagai alternatif pangan darurat*.

- Djami, S. A. (2007). *Prospek Pemasaran Tepung Ubi Jalar Ditinjau Dari Potensi Permintaan Industri Kecil Di Wilayah Bogor* (Studi Kasus: Kelompok Tani Hurip Desa Cikarawang).
- Eleazu, C. O. (2016). The concept of low glycemic index and glycemic load foods as panacea for type 2 diabetes mellitus; prospects, challenges and solutions. *African Health Sciences*, 16(2), 468–479.
- Emawati, F., Muherdiyantiningsih, M., Effendi, R., & Herman, S. (2012). Profil Distribusi Lemak Tubuh Dan Lemak Darah Dewasa Gemuk Di Perdesaan Dan Perkotaan. *Penelitian Gizi Dan Makanan*.
- Engko, S. P., Pranata, S. F., & Swasti, R. Y. (2021). Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Singkong (Manihot utilissima), Tepung Ampas Tahu, dan Tepung Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, Vol 20, No 1.
- Fatmala Ayuni Iga, Adi Catur Annis. 2017. *Daya terima dan kandungan protein biskuit substitusi tepung ubi jalar ungu dan isolate protein kedelai untuk pemberian makanan tambahan ibu hamil KEK*. *Jurnal Media Gizi Indonesia* Vol.12; 156-163
- Franz, M. (2012). *Medical Nutrition Therapy for Diabetes Mellitus and Hypoglycemia of Nondiabetic Origin*. Dalam: *Mahan LK, Stump SE. Krause's Food and the Nutrition Care Process*.
- Gionte, F., Limonu, M., & Liputo, S. A. (2022). Karakteristik Dan Daya Terima Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu Yang Di Formulasi Dengan Tepung Bekatul. *Jambura Journal Of Food Technology*, 4(1), 34–44.
- Giyatmi, G., Zakiyah, D., & Hamidatun, H. (2022). Karakteristik Mutu Puding Pada Berbagai Perbandingan Tepung Agar-Agar Dan Jus Okra. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (Journal Of Food Technology And Health)*, 4(1), 11–19.
- Indonesia, A. D., & Indonesia, P. A. G. (2020). *Penuntun Diet dan Terapi Gizi*.
- Inyang E Ufot, Daniel A Etini and Bello A. 2018. *Production and Quality Evaluation of Functional Biscuits from Whole Wheat Flour Supplemented with Acha (Fonio) and Kidney Bean Flours*. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*; Volume 06 – Issue 06, (ISSN: 2321 – 1571)
- Iriyanti, Y. (2012). *Subtitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Malang, D. K. (2022). *Profil Kesehatan Kota Malang Tahun 2021*. Malang: Dinas Kesehatan Kota Malang.
- Maligan, J. M., Lestary, M., & Wani, Y. A. (2017). Perbedaan aktivitas antioksidan kecambah beras coklat (*Oryza Sativa* L.) berdasarkan lama proses elisitasi dan waktu perkecambahan. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 4(2), 108–116.
- Melati, S. R. (2017). *Inovasi Pengembangan Pemanfaatan Buah Sukun (*Artocarpus Altilis*) Sebagai Tepung Rendah Kalori Dengan Metode Pengeringan (Innovation Development Of Breadfruit (*Artocarpus Altilis*) Use As Low Calorie Flour With Drying Methode)* [Other, undip]. https://doi.org/10/09._Daftar_Pustaka.pdf
- Mustikaningrum, F. (2011). *Pengaruh Pratanak Kacang Kapri (*Pisum sativum axiphium* L) Terhadap Kadar Serat Pangan dan Pati Resisten serta Sifat Hipoglikemiknya Pada Tikus Diabetik Induksi Alloksan*.
- Mustikaningrum, F. (2021). Kadar Antosianin, Amilosa Dan Organoleptik *Snack bar* Kacang Merah Pratanak Dan Ubi Ungu Sebagai Alternatif Makanan Bagi Penyandang Diabetes Mellitus. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 5(2), 35-47.
- Nintami, A. L., & Rustanti, N. (2012). *Kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa dan uji kesukaan mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var *ayamurasaki*) bagi penderita diabetes melitus tipe-2*.
- Nisviaty, A. (2006). *Pemanfaatan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) koln BB00105. 10 sebagai bahan dasar produk olahan kukus serta evaluasi mutu gizi dan indeks glikemiknya*.
- Perkeni. (2021). *Pedoman Pengelolaan dan Pencegahan Diabetes Melitus Tipe 2 Dewasa Di Indonesia*. Jakarta: PB Perkeni.
- Pertanian, K. (2013). Prospek pengembangan agribisnis kacang tanah. *Direktorat Budidaya Aneka Kacang Dan Umbi*.
- Pradipta, I. (2011). *Karakteristik fisikokimia dan sensoris snack bars tempe dengan penambahan salak pondoh kering*.
- Prasetyani, D., & Sodikin. (2017). Analisis faktor yang mempengaruhi kejadian diabetes melitus (DM) tipe 2. *Jurnal Kesehatan Al Irsyad (JKA)*. Vol. X. No, 1.
- Putra, I. W. A., & Berawi, K. (2015). Empat pilar penatalaksanaan pasien diabetes mellitus tipe 2. *Jurnal Majority*, 4(9), 8–12.

- Rachim, F. R., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. I. S. (2020). Studi Daya Cerna Zat Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(1), 1–9.
- Raymunda, R. V., Agus, W., & Rina, O. (2019). *Penambahan Bit Merah (Beta Vulgaris L.) Dalam Pembuatan Sus Kering Ditinjau Dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Proksimat Dan Kadar Zat Besi.*
- Riccardi, G., Rivellese, A. A., & Giacco, R. (2008). Role of glycemic index and glycemic load in the healthy state, in prediabetes, and in diabetes. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 87(1), 269S-274S.
- Roring, L. A., Wisaniyasa, N. W., & Permana, I. D. G. M. (2020). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* (L.) Terhadap Karakteristik Pancake. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 117–126.
- Rosidah, R. (2014). Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 1(1).
- Sari, N. M. R. E., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2020). Studi Kadar Gizi, Serat Dan Antosianin Tepung Kacang Merah Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 282–290.
- Sarwono, B. (2005). *Ubi Jalar Cara Budidaya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis.* Penerbit Siuaelaya.
- Smeltzer, S. C., Bare, B. G., Hinkle, J. L., Cheever, K. H., Townsend, M. C., & Gould, B. (2008). *Brunner and Suddarth's textbook of medicalsurgical nursing 10th edition.* Philadelphia: Lipincott Williams & Wilkins.
- Syafitri, R., & Mandasari, Y. (2021). Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kue Lumpur. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(1), 48–60.
- Syed, A. S., Aurang, Z., Tariq, M., Nadia, N., Sayed, J. A., Muhammad, S., Md, A. A., & Asim, M. (2011). Effects of sprouting time on biochemical and nutritional qualities of Mungbean varieties. *African Journal of Agricultural Research*, 6(22), 5091–5098.
- Tresnani, R. A., Razak, M., & Suwita, I. K. (2017). Substitusi Tepung Komposit Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas* L.) dan Kecambah Kedelai (*Glycine Max* Merr) pada Pembuatan *Snack bar* Forvita bagi Balita Gizi Buruk Fase Rehabilitasi terhadap Mutu Kimia, Nilai Energi, Mutu Protein, Mutu Fisik dan Mutu Organoleptik. *Jurnal Ilmiah-Vidya*, 25(1), 86-95
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Widowati, S. (2009). Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. *Tabloid Sinar Tani*, 6, 6–12.

- Wisti C.A.P. 2011. *Pembuatan Kue Kering Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Wulandari Anggraini.2017. *Pengaruh proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang merah pratanak pada oembuatan food bar terhadap daya patah dan daya terima*. Skripsi: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Zaddana, C., Almasyhuri, A., Nurmala, S., & Oktavianti, T. (2021). *Snack bar Berbahan Dasar Ubi Ungu dan Kacang Merah sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Mellitus*. *Amerta Nutrition*, 5(3), 260–275.